
RADAR EDITORES
Cenas de Navidad y Año Nuevo
especial
Pan navideño
No. 1
$ 20.00
USD 2.95
Rosca de avellana
Pan campesino sorpresa
Corona glaseada
Pastel de Navidad de almendra y chocolate
Ricas recetas para esta
NAVIDAD
www.radareditores.com

Contenido











Carta Editorial

Tu revista **Cenas de Navidad y Año Nuevo** te ofrece una gran variedad de recetas especialmente pensadas para disfrutar en estas fechas tan importantes, por eso en esta edición especial de panadería encontrarás cómo preparar un exquisito pan para acompañar esas cenas o para que lo sirvas como un rico postre.

Prepara un rico pan campesino sorpresa, una corona glaseada, galletas, bocadillos, roscas, pizzas o una increíble canasta para un lindo regalo; verás que con tu imaginación y estas recetas darás una linda sorpresa a todos tus seres queridos.

Tus amigos de **Radar Editores** te deseamos que pases, en compañía de toda tu familia, una Feliz Navidad y que todos tus deseos se cumplan en este Año Nuevo.

Felicidades.



Vocabulario

1. **Sellar:** unir para evitar la salida de relleno.
2. **Elástica:** lograr en la masa una consistencia flexible.
3. **Lisa:** textura de la superficie de una masa, completamente suave y tersa.
4. **Barnizar:** pintar algún producto con alguna preparación líquida.
5. **Golpear la masa:** azotar una masa contra la mesa para que se vaya alisando.

Tips y recomendaciones





1. Cuando formes un bollo, presiona la masa en la charola para que se desarrolle y fermente de manera correcta, de lo contrario se deformará.
2. Es necesario que cada 10 minutos gires el pan dentro del horno para que se cueza de manera uniforme.
3. Cuando extiendas una pasta o masa con el rodillo, gírala constantemente, así verificarás que no se ha pegado y lograrás un grosor más parejo.
4. Después de barnizar los panes les puede agregar ajonjolí, queso parmesano, germen de trigo, harina integral, semillas de girasol peladas, etc.



5. La fruta que se utiliza como relleno (pasas, nueces, etc.), se puede remojar en ron desde un día antes para que se hidrate y tenga mejor sabor.

Pan campesino sorpresa

Rinde: 2 panes

Ingredientes:

Para la masa base:

- 500 gr de harina
- 500 gr de harina integral
- 15 gr ó 3 cucharadas de levadura en polvo
- 20 gr ó 4 cucharaditas rasas de sal
- 500 ml de agua
- 3 cucharadas de cocoa en polvo

Para el relleno:

- 1 lechuga
- 300 gr de jamón serrano
- 300 gr de salami en rebanadas
- 2 jitomates en rebanadas
- 300 gr de queso manchego
- 1 taza de aceitunas rellenas
- Mayonesa al gusto
- Mostaza al gusto
- Manteca vegetal para el molde

Utensilios necesarios:

- Báscula
- Raspa
- Taza medidora
- Cuchara
- 2 moldes de 22 cm de diámetro
- Cuchillo de sierra
- Palillos

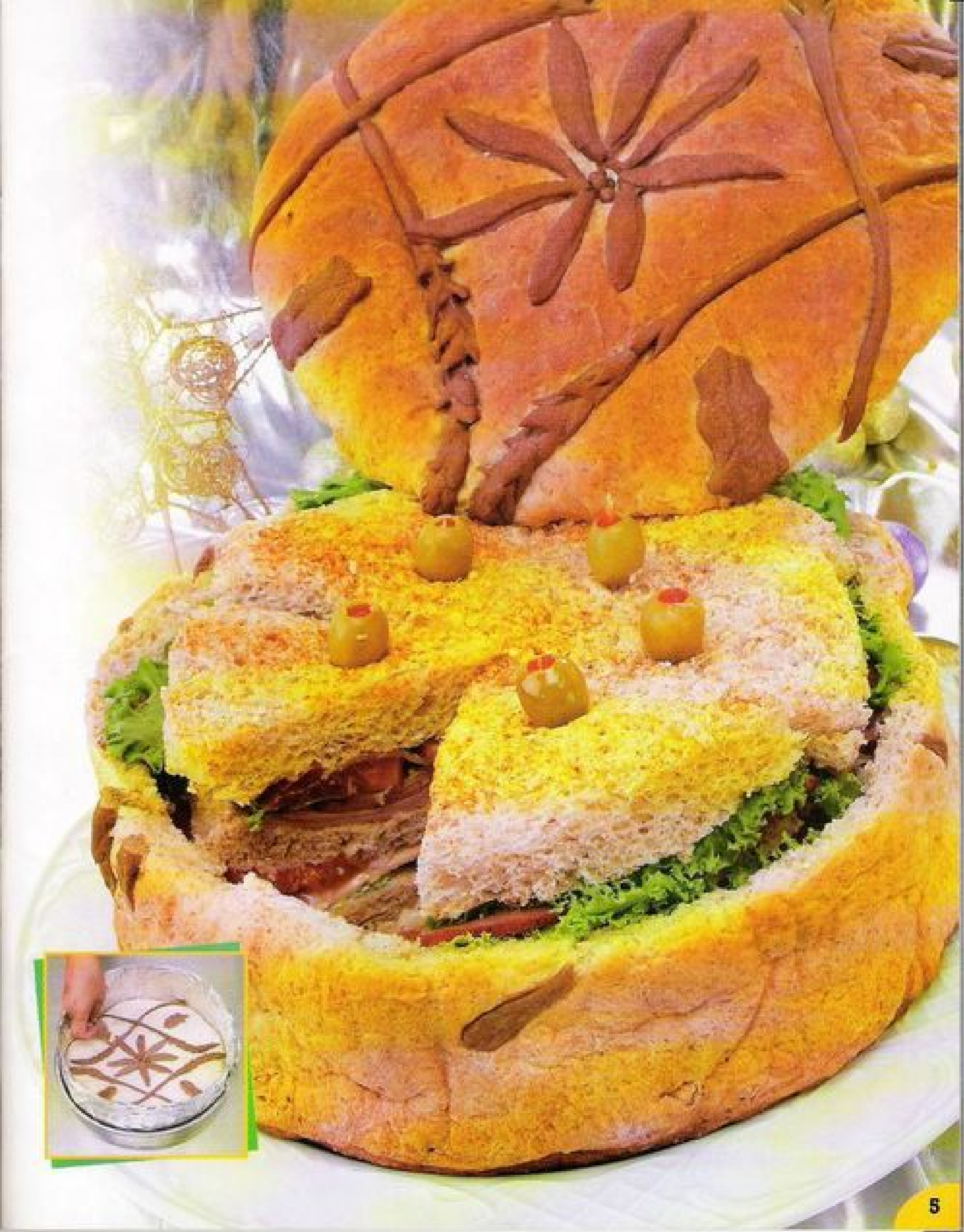
Manera de preparar:

1. Haz una fuente con las harinas y la levadura por fuera. Coloca al centro la sal y agrega un poco de agua.
2. Realiza un premezclado con los ingredientes del centro y añade un poco más de agua, integra la harina y comienza a tallar la masa; golpéala para que empiece a despegarse. Debes obtener una masa suave, lisa y elástica.
3. Aparta una bolita de masa de aproximadamente 100 gr y mézclala con la cocoa. Déjala reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos.
4. Divide el resto de la masa en 2 porciones de 800 gr aproximadamente. Bolea las piezas y colócalas en los moldes engrasados.
5. Haz presión sobre la masa de cocoa y extiende. Decora con motivos navideños y pégalos al pan con un poco de agua.
6. Deja fermentar hasta que doblen su volumen.
7. Hornea a 220 °C durante 30 minutos aproximadamente, hasta que el pan esté firme (es importante que el horno tenga esa temperatura).
8. Deja enfriar y desmolda.
9. Corta la tapa y las paredes sin atravesar el fondo. Introduce el cuchillo por un extremo y gíralo, sólo para desprender toda la miga del centro, pero sin romperlo.
10. Retira la miga y córtala en tres capas; úntalas con mayonesa. Coloca el relleno hasta formar un sandwich de tres capas. Corta en rebanadas triangulares.
11. Pon las aceitunas en los palillos y acomódalos sobre cada triángulo.
12. Coloca una hoja grande de lechuga dentro del pan e introduce con cuidado los sándwiches, tapa y listo. Buen provecho.









Corona glaseada

Rinde: 4 panes

Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 15 gr ó 3 cucharadas de levadura
- 100 gr de azúcar
- 20 gr ó 2 cucharaditas rasas de sal
- 150 gr de manteca vegetal
- 4 huevos
- 300 ml de leche

Para el relleno:

- 2 cucharadas de canela en polvo
- 100 gr de acitrón picadito
- 1 taza de pasas
- 1 taza de cerezas picadas
- 1 taza de almendras tostadas
- Harina para extender

Para el glaseado:

- 2 claras
- 500 gr de azúcar glass
- 2 limones (sólo el jugo)



Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina y la levadura por fuera, coloca en el centro el azúcar, la sal y la manteca.
2. Agrega los huevos y haz un premezclado con los ingredientes del centro, añade poco a poco la leche y la harina; talla la masa hasta que quede integrada y con elasticidad. Observa el momento en que la masa pueda despegarse de la mesa; es una regla que la masa quede suave lisa y elástica
3. Divídela en 4 porciones, toma una para formar la corona y extiéndela sobre la mesa enharinada hasta lograr un rectángulo de 40 x 20 cm.
4. Mezcla los ingredientes del relleno y esparce una cuarta parte sobre la masa.
5. Enrolla cubriendo la fruta y haz un corte a lo largo para dividirlo en dos, forma una trenza de manera que se vea la fruta. Observa la fotografía.
6. Coloca en la charola y une los extremos, pellizcando un poco la masa para que se una bien.
7. Deja fermentar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Repite la operación con las tres porciones restantes.
8. Hornea a 200 °C durante 20 minutos o hasta que tome color y esté firme.
9. Saca del horno y deja enfriar.
10. Para el glaseado, bate las claras hasta espumar, agrega el azúcar glass y bate con una pala de madera hasta lograr una textura como de plastilina; añade el jugo de limón para suavizar un poco, debe quedar muy espesa. Mantén esta preparación bien tapada.
11. Vierte el glaseado sobre la corona, deja secar y listo.







Conchas navideñas

Rinde: 30 porciones de 60 gr c/u



Ingredientes:

Para la masa:

- 1 kg de harina
- 15 gr de levadura
- 160 gr de azúcar
- 20 gr de sal
- 100 gr de margarina
- 20 gr de leche en polvo
- 8 huevos
- 200 ml de agua aproximadamente
- 100 gr de mantequilla
- 1/4 de taza de aceite
- Harina para extender

Para la pasta:

- 300 gr de manteca vegetal
- 300 gr de azúcar glass
- 300 gr de harina
- Colores vegetales al gusto
- 1 taza de margarina a temperatura ambiente
- Harina para extender

Utensilios necesarios:

- Báscula
- Raspa de plástico
- Taza medidora
- Cortador de estrella para galleta
- Charola

Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina y la levadura por fuera, coloca en el centro la mitad del azúcar, la sal, la margarina y la leche en polvo.
2. Agrega los huevos y realiza un premezclado con los ingredientes del centro, integra poco a poco el agua y la harina; talla hasta obtener una masa integrada. Incorpora más agua y sigue tallando hasta darle elasticidad; observa el momento en que la masa pueda despegarse de la mesa.
3. Comienza a golpearla hasta alisarla. Recuerda que debe quedar suave, lisa y elástica. Es una regla que obtengas esa consistencia en la masa, de lo contrario los panes no tendrán el resultado adecuado; procura agregar el agua poco a poco para evitar que la masa se suelte.
4. Agrega la mantequilla y el resto del azúcar, integra.
5. Deja reposar durante una hora o hasta que doble su volumen, úntala ligeramente con aceite para evitar que se le haga costra.
6. Guárdala en el refrigerador de 8 a 24 horas.
7. Para la pasta, acrema la manteca y el azúcar glass, agrega la harina y mezcla hasta que esté suave, divide en porciones y píntalas de colores.
8. Saca la masa del refrigerador y divídela en porciones de 60 gr c/u.
9. Bolea y presiona ligeramente hasta que tomen la forma de las conchas.
10. Úntalas con margarina, toma un poco de pasta para tapar, ésta deberá ser del tamaño de una guayaba. Haz una tortilla y pégala a la pieza de pan, corta una estrella con pasta de otro color y colócala encima.
11. Déjalas fermentar hasta que doblen su volumen.
12. Hornea a 210 °C por 20 minutos o hasta que doren ligeramente y estén cocidas. Espolvorea azúcar al gusto.











Polvorones navideños

Rinde: 800 gr de galletas

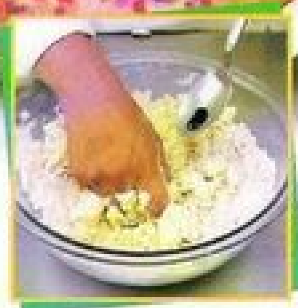


Ingredientes:

- 250 gr de manteca vegetal a temperatura ambiente
- 200 gr de azúcar glass
- 3 huevos
- 1 naranja, sólo la ralladura
- 500 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Color vegetal rosa
- 1 taza de chochitos de colores
- Harina para extender

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Espátula de plástico
- Rodillo
- Cortador de campanita
- Brocha
- Charola







Manera de preparar:

1. Acrema la manteca y el azúcar hasta lograr punto de pomada.
2. Agrega los huevos de uno en uno y sin dejar de batir.
3. Añade la ralladura, la harina y el polvo para hornear, integra perfectamente; incorpora gota por gota el color rosa, hasta obtener el color que te guste.
4. Espolvorea harina en la mesa y extiende suavemente la pasta a 1 cm de grosor, verifica que no se pegue y corta los polvorones, enharinando el cortador.
5. Acomódalos en la charola y barniza con agua, espolvoréales los chochitos.
6. Hornea a 180 °C durante 20 minutos o hasta que tomen color.

Tips:

Puedes hacer cualquier figura, sólo tendrás que usar el cortador que más te guste.
También los puedes hacer de colores.

Pastel de Navidad de almendra y chocolate

Rinde: 12 porciones



Ingredientes:

Para el genoise de vainilla:

- 5 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 125 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 15 gr de cocoa
- 25 gr de almendra tostada y molida

- 500 gr de crema batida tipo chantilly
- 1/2 taza de almendra tostada y molida
- 1/4 de taza de licor de almendras

Para la salsa de chocolate:

- 150 gr de chocolate semi-amargo, picado
- 75 ml de leche

- Mantequilla y harina para el molde

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde, reserva. Calienta el horno a 180 °C.
2. Bate en un tazón los huevos, la vainilla y el azúcar hasta lograr punto de listón.
3. Integra de forma envolvente la harina, la cocoa y la almendra ya cernidas, vierte al molde y hornea hasta que el pan esté firme, saca y deja enfriar.
4. Para la salsa, hierve la leche y agrega el chocolate, disuelve perfectamente y reserva.
5. Mezcla la crema con la almendra y el licor.
6. Corta el pan en tres capas, unta la primera con la crema, coloca la siguiente y úntala también con crema, pon la tercera y cubre completamente con la crema; congela durante 15 minutos.
7. Coloca el pastel en una rejilla y báñalo con la salsa de chocolate, ésta deberá estar líquida, si no, fúndela en baño María.
8. Decora al gusto.



Bisquets navideños de nuez

Rinde: 30 piezas

Ingredientes:

- 800 gr de mantequilla
- 1 kg de harina
- 160 gr de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita rasa de sal
- 400 ml de leche
- 2 cucharaditas de vainilla
- 12 gr ó 4 cucharaditas de levadura
- 4 huevos
- 1 taza de nuez molida
- 2 yemas para barnizar
- 1 taza de chochitos de colores
- Harina para extender

Utensilios necesarios:

- Báscula
- Taza medidora
- Raspa
- Cucharita
- Brocha
- 1 cortador de 10 cm de diámetro
- 1 cortador de galleta de estrella de 6 cm



Manera de preparar:

1. Mezcla la mantequilla, la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en seco, frota suavemente para obtener una textura arenosa. Si tienes manos calientes mejor mezcla con la ayuda de la raspa.
2. Por separado, bate en la taza medidora la leche, la vainilla, la levadura y los huevos.
3. Forma una fuente con los ingredientes secos y vierte la mezcla de la taza.
4. Incorpora los ingredientes y talla enérgicamente hasta que veas que la pasta tiene elasticidad. Notarás que la pasta queda floja, pero es normal.
5. Colócala dentro de una bolsa de plástico o en una charola y cúbrela con un plástico, refrigera durante 24 horas. No se recomienda guardarla un día más porque puede ser que la pasta ya no sirva.
6. Retira el plástico y espolvorea harina en la mesa.
7. Extiende la pasta en forma rectangular, verificando constantemente que haya suficiente harina en la parte de abajo.
8. Unta con la brocha una capa ligera de agua en toda la superficie y espolvorea la nuez.
9. Dobla la masa en tres partes iguales. Primero un extremo y después el otro. Gírala 1/4 de vuelta. Extiende nuevamente y repite el proceso.
10. Extiende hasta dejar 1 cm de grosor, corta los bisquets con el cortador redondo enharinado y después el centro con el de estrella.
11. Acomoda en la charola con una separación de 3 cm entre ellos.
12. Déjalos fermentar hasta que doblen su volumen.
13. Barnízalos suavemente con la yema batida y espolvorea chochitos en el centro. Déjalos secar y hornea a 210 °C por 20 minutos o hasta que se doren y estén cocidos.
14. Saca del horno, deja enfriar y listo.



Bocadillos de hojaldras y pambacitos

Rinde: 40 piezas c/u

Ingredientes:

Para las hojaldras
- 1 kg de harina
- 3 cucharadas ó 15 gr de levadura
- 50 gr de azúcar
- 2 cucharaditas ó 20 gr de sal
- 150 gr de manteca vegetal
- 500 ml de agua aproximadamente
- Mantequilla, la necesaria

Para el relleno
- Pollo con mole

Utensilios necesarios:

- Raspa
- Taza medidora
- Cuchillo de sierra

Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina y la levadura por fuera, coloca en el centro el azúcar, la sal y la manteca.
2. Agrega un poco de agua y realiza un premezclado con los ingredientes del centro.
3. Ve integrando la harina y el agua poco a poco, talla la masa hasta que comience a hacerse elástica y se despegue.
4. Comienza a golpearla un poco contra la mesa para alisarla, debe quedar suave, lisa y elástica.
5. Déjala reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente.
6. Divide la masa en porciones de 40 gr, bolea cada una y colócalas en la charola; aplánalas untándote suficiente mantequilla en las manos.
7. Deja fermentar en un lugar tibio hasta que doblen su volumen.
8. Hornea a 210 °C durante 20 minutos aproximadamente, hasta que notes que el pan toma color y está firme.
9. Saca del horno, deja enfriar y corta las hojaldras a la mitad.
10. Rellena con el pollo con mole y listo.

Ingredientes:

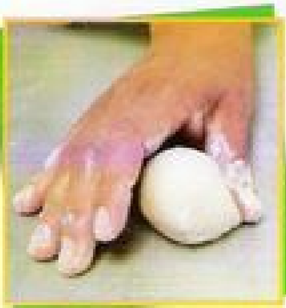
Para los pambazos
- 1 kg de harina
- 3 cucharadas ó 15 gr de levadura
- 50 gr de azúcar
- 2 cucharaditas ó 20 gr de sal
- 150 gr de manteca vegetal
- 500 ml de agua aproximadamente

Para el relleno
- Papas cocidas
- Chorizo frito
- Lechuga rebanada, limpia y desinfectada
- Queso fresco
- Crema

- 2 tazas de adobo de guajillo ya preparado

Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina y la levadura por fuera, coloca en el centro el azúcar, la sal y la manteca vegetal.
2. Agrega un poco de agua, realiza un premezclado con los ingredientes del centro. Ve agregando la harina y el agua poco a poco, talla la masa hasta que comience a hacerse elástica y se despegue.
3. Comienza a golpearla un poco contra la mesa para alisarla, debe quedar suave, lisa y elástica.
4. Déjala reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente.
5. Divide la masa en porciones de 40 gr, bolea cada una. Alárgalas ligeramente para que queden en forma ovalada, pero cuida que las barritas tengan el mismo tamaño.
6. Colócalas en la charola. Déjalas fermentar en un lugar tibio hasta que doblen su volumen.






7. Hornea a 210 °C durante 20 minutos o hasta que notes que el pan toma color y está firme.
8. Deja enfriar, córtalos a la mitad y reserva.
9. Machaca en la sartén, la papas con el chorizo, retira la grasa y rellena los pambazos.
10. Baña los panes en el adobo y fríelos por ambos lados en el aceite caliente.
11. Decora con lechuga, crema y queso.

Pino relleno

Rinde: 6 porciones

Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 1 cucharadita copeteada de levadura en polvo
- 15 gr ó 1 1/2 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita rasa de sal
- 30 gr de mantequilla
- 80 ml de leche

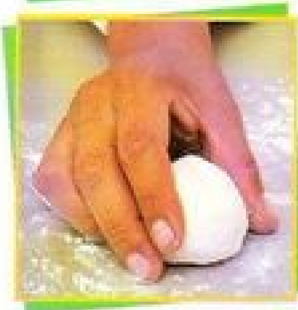
Para el relleno

- 5 higos
- 5 cerezas
- 10 mitades de nuez para decorar
- 1/2 taza de mantequilla fundida

Utensilios necesarios:

- Báscula
- Taza medidora
- Raspa
- Cucharita
- Brocha
- Charola











Manera de preparar:

1. Forma una fuente con la harina y la levadura por fuera, coloca en el centro el azúcar, la sal, la mantequilla y un poco de leche.
2. Mezcla con una mano los ingredientes del centro y ve agregando la harina, integra poco a poco la leche restante; talla la masa para despegarla y que se vaya haciendo elástica.
3. Utiliza una raspa para despegarla, amásala golpeando ligeramente hasta despegarla, debe quedar suave, lisa y elástica.
4. Déjala reposar 30 minutos.
5. Divide en 11 porciones de 30 gr cada una, aproximadamente.
6. Bolea cada una y aplana un poco, ve colocando un poco de relleno de higo picado y cereza, envuelve y vuelve a bolear para cubrir el relleno.
7. Colócalas en una charola formando el pino y su tronco.
8. Presiona un poco y acomoda una media nuez en cada bolita, excepto en el tronco; deja fermentar hasta que doble su volumen.
9. Hornea a 200 °C por 25 minutos o hasta que tome color.
10. Barniza con mantequilla fundida y listo.



Pudding navideño

Rinde: 8 porciones

Ingredientes:

- 8 piezas de pan tipo bizcocho (conchas, moños, etc.)
- 1 taza de nuez en trozos
- 1 taza de pasas
- 1/2 taza de acitrón picado
- 2 higos en dulce, picados
- 1/2 taza de canela en polvo

Para la crema del relleno:

- 5 huevos
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema
- 2 cucharadas de vainilla

- Mantequilla y harina para el molde







Utensilios necesarios:

- Cuchillo de sierra
- Licuadora
- Molde de rosca de 23 cm de diámetro



Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Rebana cada uno de los panes.
3. Licua todos los ingredientes del relleno.
4. Coloca una capa de rebanadas de pan en el molde, esparce una capa de fruta y canela, vierte un poco de relleno en toda la superficie.
5. Repite la operación hasta llenar el molde.
6. Hornea a 180 °C durante 25 minutos o hasta que cuaje.
7. Desmolda y sirve.



Rosca de avellana

Rinde: 15 porciones

Ingredientes:

Para el pan:

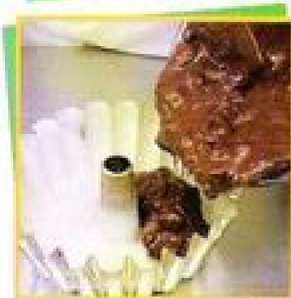
- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de crema de avellana de chocolate
- 150 gr de azúcar
- 6 yemas
- 300 gr de harina
- 50 gr de cocoa
- 1 cucharadita rasa de polvo para hornear
- 6 claras
- 1/2 taza de leche
- Harina y manteca para el molde

Para el relleno:

- 1 taza de almendra picada
- 1 taza de cerezas en trozos
- 1 taza de orejón de manzana en trozos
- 1 taza de pasas
- 1/2 taza de ron

- 1 molde de rosca de 23 cm de diámetro





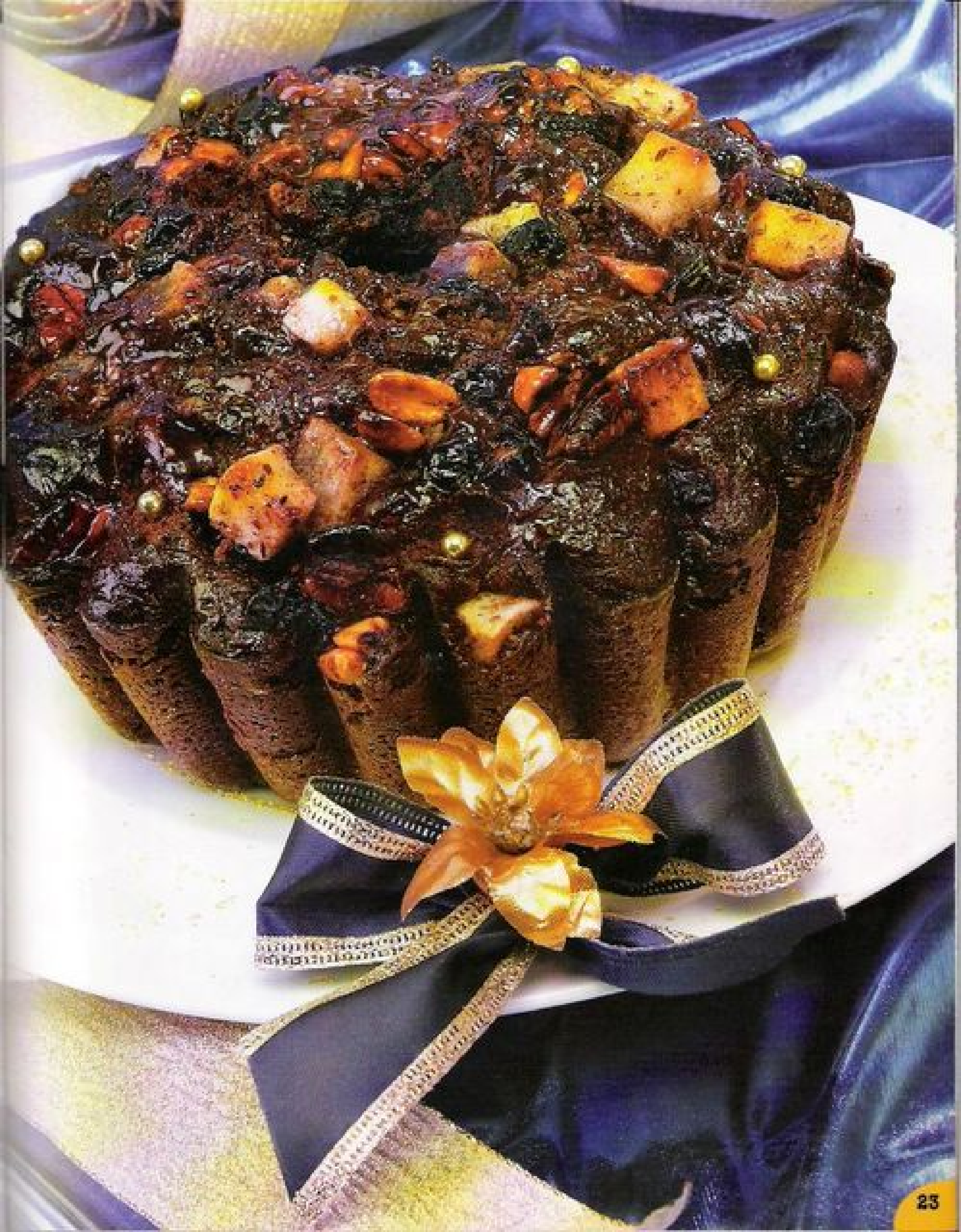






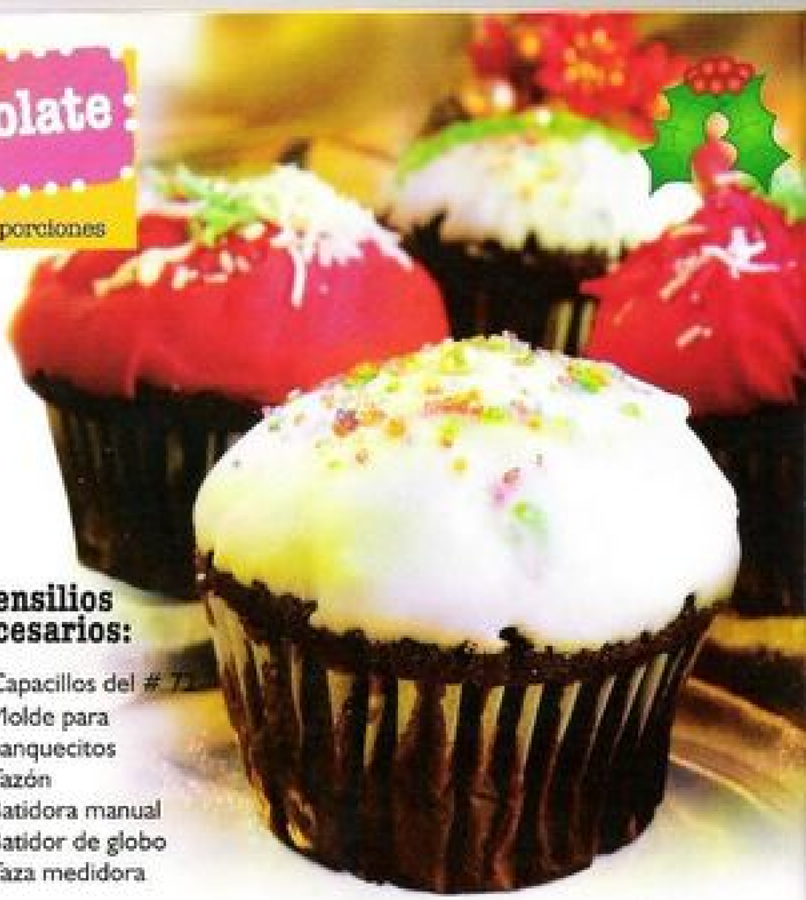
Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Remoja las frutas en el ron.
2. Bate la mantequilla, la crema de avellana y el azúcar hasta acremar, agrega las yemas de una en una y sigue batiendo.
3. Mezcla en seco la harina, la cocoa y el polvo para hornear, integra a la mezcla anterior.
4. Bate las claras a punto de turrón y mézclalas con 3/4 partes de la fruta y la leche, incorpora en forma envolvente con la masa. Vierte al molde y decora con la fruta restante.
5. Hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que el pan esté firme, desmolda y deja enfriar.



Panqués de chocolate

Rinde: 8 porciones



Ingredientes:

- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de margarina
- 200 gr de azúcar
- 6 huevos separados en claras y yemas
- 2 cucharadas de vainilla
- 300 gr de harina
- 30 gr de cocoa
- 1 cucharadita rasa de polvo para hornear
- 1/2 taza de leche

Para el glaseado:

- 1 clara de huevo
- 200 gr de azúcar glass
- Colores vegetales al gusto
- Grajeas al gusto (chochitos, coco rallado, etc.)

Utensilios necesarios:

- Capacillos del # 72
- Molde para panquecitos
- Tazón
- Batidora manual
- Batidor de globo
- Taza medidora

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Acomoda los capacillos. Reserva.
2. Acrema la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear.
3. Agrega las yemas de una en una y sigue batiendo. Incorpora la vainilla.
4. Mezcla en seco la harina, la cocoa y el polvo para hornear.
5. Integra esta mezcla a lo anterior.
6. Bate las claras a punto de turrón y mézclalas a la preparación de manera envolvente.
7. Finalmente integra la leche.
8. Vacía al molde y hornea a 180 °C durante 30 minutos o hasta que esté firme.
9. Desmolda y deja enfriar.
10. Para el glaseado, bate ligeramente la clara y agrega el azúcar cernida.
11. Pinta del color deseado y con esto glasea los panqués, decora con la grajea de tu elección.





Galletas al queso

Rinde: 8 porciones



Ingredientes:

- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 2 yemas
- 200 gr de harina
- 1 pizca de polvo para hornear

Para decorar:

- Azúcar pintada de verde
- 180 gr de queso crema

Utensilios necesarios:

- Rodillo
- Raspa
- Cortador de galletas en forma de estrella
- Manga con duya rizada de 1 cm de abertura

Manera de preparar:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla como pomada.
2. Agrega las yemas e integra, añade la harina y el polvo para hornear e incorpora en forma envolvente hasta obtener una pasta manejable.
3. Espolvorea harina en la mesa y extiende la pasta con un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor, corta las galletas con los cortadores y acomoda en la charola previamente engrasada, procura dejar espacio entre cada una.
4. Espolvoréalas con azúcar verde y hornea a 180 °C por 25 minutos o hasta que tomen un color dorado claro.
5. Bate el queso crema hasta suavizarlo y ponlo en la duya.
6. Coloca una galleta en un plato y decora con queso crema, coloca otra galleta y vuelve a decorar con queso.
7. Acomoda en la parte superior la mitad de una galleta.





Pizza de queso con piña

Rinde: 4 porciones



Ingredientes:

Para la masa:

- 250 gr de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 1/2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de queso parmesano rallado
- 125 ml de agua

Para el relleno:

- Aceite, el necesario
- 1/4 de cebolla mediana finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 jitomate pequeño picado
- 1/2 taza de puré de jitomate
- 1 ramita de laurel, tomillo y mejorana
- Sal y pimienta al gusto
- 5 rebanadas de queso amarillo
- 5 rebanadas de queso manchego
- 1 taza de queso manchego rallado
- 5 rebanadas de jamón
- 2 rebanadas de piña en almíbar
- 1/2 pimiento morrón rojo
- 1/2 pimiento morrón verde
- Harina para extender
- Mantequilla para engrasar

Utensilios necesarios:

- Rodillo
- Raspa
- Sartén
- Pala
- Cuchillo liso
- Cuchara
- Charola de 30 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina y coloca el resto de los ingredientes en el centro, excepto el agua, y haz un premezclado.
2. Agrega el agua poco a poco y comienza a integrar la harina hasta obtener una masa suave, tállala en la mesa hasta que se alise y se despegue.
3. Déjala reposar durante 20 minutos tapada con un plástico.
4. Calienta un poco de aceite y acitrona la cebolla y el ajo, agrega el jitomate y cuando cambie de color agrega el puré, deja hervir durante 1 minuto y sazona con sal, pimienta y las hierbas de olor. Hierve un minuto más y deja que se enfríe. Reserva.
5. Extiende la masa con un poco de harina hasta forrar la charola engrasada, vierte una capa de salsa y una capa de queso manchego rallado.
6. Corta y acomoda el resto de los ingredientes en forma decorativa; hornea a 180 °C durante 25 minutos o hasta que la pasta haya tomado color por la parte de abajo.





Corona navideña

Rinde: 4 piezas

Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 20 gr de azúcar
- 20 gr ó 4 cucharaditas rasas de sal
- 50 gr de manteca vegetal
- 500 ml de agua
- 1 huevo para barnizar
- Ajonjolí y semillas de girasol al gusto
- Mitades de nueces para decorar
- Harina para extender
- Manteca vegetal para engrasar
- Adorno navideño al gusto

Utensilios necesarios:

- Taza medidora
- Raspa
- Cucharita
- Brocha
- Cuchillo liso



Manera de preparar:

1. Forma una fuente con la harina, coloca en el centro el azúcar, la sal y la manteca.
2. Mezcla suavemente, agrega el agua poco a poco y talla hasta obtener una masa suave como una plastilina; deja que repose tapada con un plástico durante 30 minutos.
3. Divide la masa en cuatro partes.
4. Toma una parte, divídela en 4 gajos y forma con cada uno un rollo que mida 40 cm de largo.
5. Une las 4 tiras de un extremo. Para comenzar a trenzar, toma la primera tira del lado izquierdo y pásala por arriba de la segunda tira, después por debajo de la tercera y por arriba de la cuarta.
6. Repite el proceso nuevamente comenzando por la tira que ahora quedó del lado izquierdo.
7. Cuando termines coloca en una charola y une con huevo los extremos, barniza con huevo y espolvorea las semillas.
8. Hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que tome color y esté bien seca.
9. Decora con alguna aplicación navideña.

TIP: Si deseas puedes darle brillo con barniz transparente, pero ya no será comestible.





Canasta para un lindo regalo

Rinde: 1 pieza



Ingredientes:

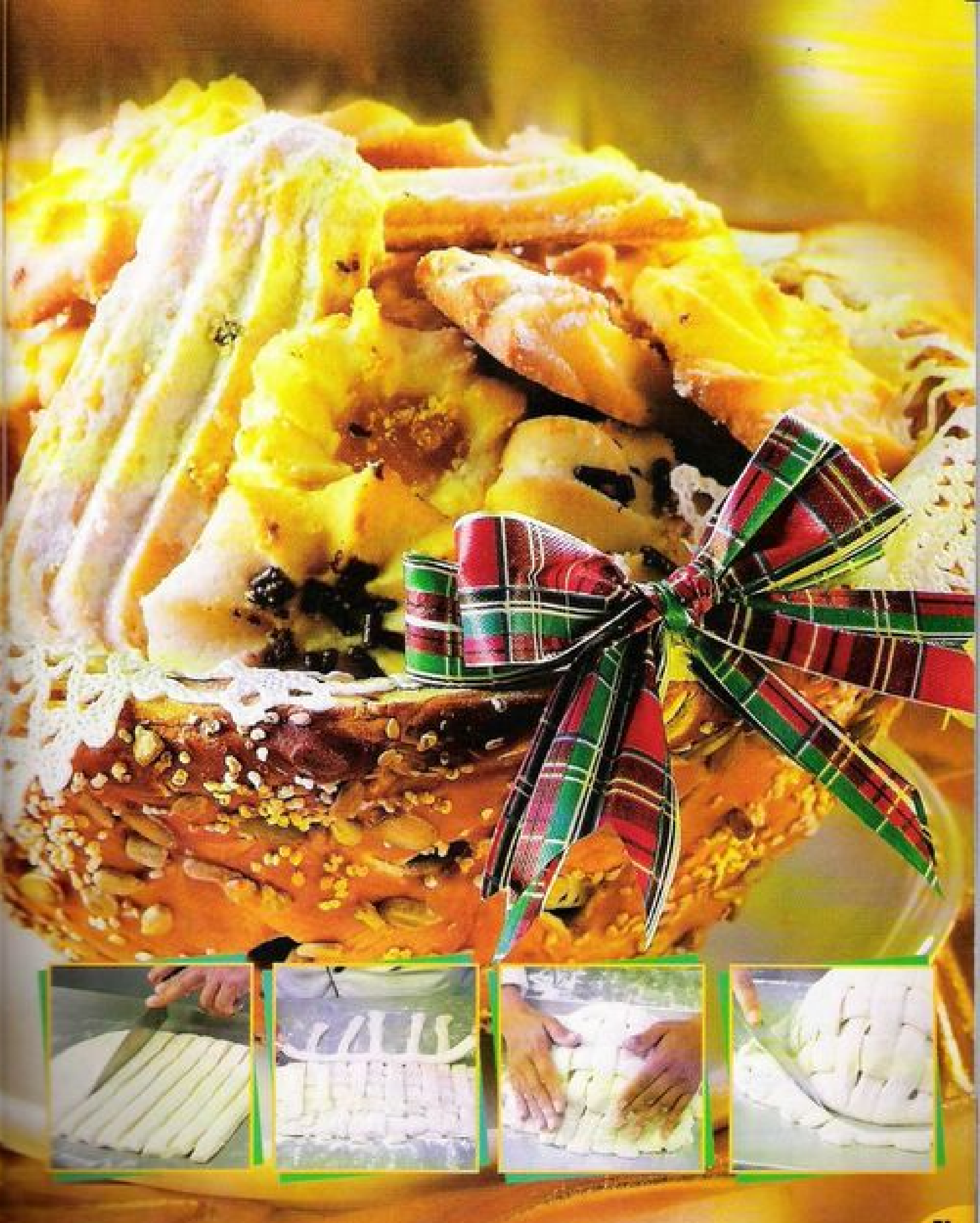
- 1 kg de harina
- 20 gr de azúcar
- 20 gr ó 4 cucharaditas rasas de sal
- 50 gr de manteca vegetal
- 500 ml de agua
- 1 taza de semillas como ajonjolí, girasol, etc.
- 1 huevo para barnizar
- Harina para extender
- Manteca vegetal para engrasar

Utensilios necesarios:

- Báscula
- Taza medidora
- Raspa
- Cucharita
- Brocha
- Cuchillo liso
- Refractario de 22 cm de diámetro, por 20 cm de altura
- 1 hoja de papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Forma una fuente con la harina, coloca en el centro el azúcar, la sal y la manteca.
2. Mezcla suavemente, agrega el agua poco a poco, talla hasta obtener una masa suave como una plastilina y deja que repose tapada con un plástico, durante 30 minutos.
3. Engrasa el refractario por la parte de afuera con manteca, coloca el papel aluminio, vuelve a engrasar sobre el papel y coloca en la charola.
4. Divide la masa en 2 partes, extiende un cuadro de 30 cm y 4 mm de grosor, utilizando un poco de harina para extender.
5. Corta tiras de 1.5 cm de ancho, colócate frente a uno de los cuadros (el otro déjalo a un lado) y levanta las tiras en forma alternada.
6. Unta muy poco huevo con la brocha, toma una tira del otro cuadro y colócala en el extremo, desdobla las tiras, después levanta las tiras contrarias y pon otra tira del otro cuadro, así se va a ir tejiendo la canasta hasta que se terminen las tiras. Recuerda ir barnizando con huevo para que pegue.
7. Pasa el rodillo suavemente sobre el tejido y corta los sobrantes.
8. Enrolla en el rodillo, pon sobre el refractario.
9. Haz un poco de presión con las manos para dar forma y corta el sobrante.
10. Barniza con huevo, espolvorea las semillas y deja secar.
11. Hornea a 210 °C por 20 minutos o hasta que se dore y esté cocida.
12. Desmolda y colócala dentro del refractario y hornea a 100 °C por 1 hora más.
13. Retira del refractario y rellena con galletas o dulces para dar un bonito regalo.



Tablas de equivalencias



Conversiones sólidas en peso

Ingredientes	Tazas	Métrico	Imperial
Harina	1/4 taza	30 gr	1 onza
	1/3 taza	45 gr	1 1/2 onzas
	1/2 taza	60 gr	2 onzas
	2/3 taza	90 gr	3 onzas
	3/4 taza	100 gr	3 1/4 onzas
	1 taza	125 gr	4 onzas (1/4 libra)
	2 tazas	250 gr	8 onzas
Azúcar	1/4 taza	50 gr	1 3/4 onzas
	1/3 taza	65 gr	2 onzas
	1/2 taza	100 gr	3 1/4 onzas
	2/3 taza	135 gr	4 1/2 onzas
	3/4 taza	150 gr	5 onzas
	1 taza	200 gr	6 1/2 onzas
Mantequilla	1/4 taza	60 gr	2 onzas
	1/3 taza	75 gr	2 1/2 onzas
	2/3 taza	150 gr	5 onzas
	3/4 taza	180 gr	6 onzas
	1 taza	200 gr	6 1/2 onzas

Medidas y equivalencias

Producto	1 cda.	1 cdita.	1 taza
Levadura	5 gr	3 gr	120 gr
Sal	12 gr	5 gr	260 gr
Cocoa	3 gr	1 gr	75 gr
Leche en polvo	3 gr	1 gr	100 gr

Tabla de conversiones líquidas

Tazas	Métrico	Imperial
2 cucharadas	30 ml	1 fl onza
1/4 taza	60 ml	2 fl onza
1/3 taza	70 ml	2 1/2 fl onza
1/2 taza	125 ml	4 fl onzas
2/3 taza	150 ml	5 fl onzas
3/4 taza	175 ml	6 fl onzas
1 taza	250 ml	8 fl onzas
1 1/2 tazas	375 ml	12 fl onzas
2 tazas	500 ml	16 fl onzas
2 1/2 tazas	600 ml	20 fl onzas
3 tazas	759 ml	25 fl onzas
4 tazas	1 litro	33 fl onzas

Grados para hornear

Centígrados	Fahrenheit
250	482
225	437
220	428
215	419
210	410
200	392
190	374
180	356
170	338
165	329
160	320
150	302
140	284
130	266

Tabla de medidas

1 cucharada	15 ml
1 cucharadita	5 ml
1 taza	250 ml
1 onza	28 gr
1 fl onza	30 ml
1 libra	454 gr
1 galón	3.75 litros

Consejos importantes

Al momento de medir las tazas procura que el producto no se asiente, déjalo así y no lo rellenes nuevamente. Al momento de medir cucharadas o cucharaditas, ambas deben ser rasas.

Cenas de Navidad
y Año Nuevo
Edición especial
Diciembre, 2005.

Editora: Janette Beltrán Gay
Fotografía: Alejandro Vera Ayllo e Isabel Martínez
Diseño: Fernando Becerril Flores
e Hilda Díaz Heras
Chefs: María del Refugio Delgado
y María del Rocío de la Torre
Corrección de Estilo: Martha E. Macías Lugercio
Asistente de corrección: A. Ruth Santos Hernández

RADAR EDITORES, S.A. de C.V.

Presidente y Director
General: Carlos Flores Muñoz
Gerente General y Editor
Responsable: Germán Flores Trujillo
Director Administrativo: Carlos Flores Suárez
Administración: Emmanuel Sánchez Becerril
Director Administrativo: Carlos Flores Suárez
Gerente de Producción: Jorge Pérez Mendoza
Mercadotecnia: Antonio Alfaro Patiño
Circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154 Col. Santa María
La Ribera, C.P. 06400, Tel.: 8589-9570 al 76

Fotomecánica de Portada e Interiores:
Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Tel.: 55-47-12-83
Impresión de Portada e Interiores: Editorial Mina,
S.A. de C.V., Tokio 424, Col. Portales, México, D.F.,
C.P. 03300, Tel.: 30-95-37-86 y 30-95-37-72
No. de expediente de licitud de título y contenido:
1/432"03"/16147
Certificado de licitud de título 12351
Certificado de licitud de contenido 9914
No. de reserva de derechos al uso exclusivo:
04-2001-091211291000-102
Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de
Expendedores y Voceadores de Periódicos de
México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero,
C.P. 06350, Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-11-01
Por medio del Despacho Everardo Flores y Hnos.
Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael,
Deleg. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio
Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael,
Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano
Escobedo No. 218, Col. Anáhuac,
Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D.F.
Distribución en el extranjero: Corporación SILCRES,
Xochicalco No. 645-5, Col. Letrán Valle, C.P.
03650, México, D.F. Tel.: 56-05-45-88



Cenas de Navidad y Año Nuevo
especial
Pan navideño
RADAR EDITORES
No. 1
$ 20.00
USD 2.95
Rosca de avellana
Pan campesino sorpresa
Corona glaseada
Pastel de Navidad de almendra y chocolate
Ricas recetas para esta
NAVIDAD
www.radareditores.com